

КОРПОРАТИВ

на 50 персон



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ВЫХОД ПОРЦИИ, Г	КОЛ-ВО, ШТ	ОБЩИЙ ВЕС, Г
Рыбный слабосол (муксун и семга)	200	10	2 000
Картофельные оладьи с красной икрой и миксом салата	150	12	1800
Рулеты из лосося с мягким сыром и заправкой «Васаби»	150	12	1 800
Мясное ассорти (ростбиф, буженина, язык горячего копчения, рулет куриный)	230	10	2 300
Грузди соленные со сметаной	200	10	2 000
Овощная тарелка (свежие помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, зелень)	300	100	3 000
Рулетики из баклажанов с сырно-ореховым кремом	150	12	1 800
Рулеты из цуккини с копченой уткой и овощным соте	150	12	1 8000
Ассорти из паштетов с луковым вареньем (куриный паштет, паштет из кролика, грибной паштет) и пшеничными крутонами	150	15	2 250

САЛАТ ИНДИВИДУАЛЬНО

Лосось горячего копчения с миксом салата, вялеными томатами и моцареллой	220	25	5 500
Стейк салат с телятиной	200	25	5 000

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ОБЩЕЕ (ПОДАЧА С АЗОТОМ)

Шея теленка, запеченная с овощами	1 000	6	6 000
-----------------------------------	-------	---	-------

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИНДИВИДУАЛЬНО

Дорада с шампиньонами, шпинатом с соусом «Пепперони»	350	25	8 750
Стейк из свинины с запечёнными овощами и соусом «Демиглас»	350	25	8 750

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Фруктовое плато (фрукты по сезону)	1000	5	5 000
Хлебная корзина (мини-багеты четырех видов, хлеб «Бородинский»)	300	8	2 400

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс клюквенно-брусничный	1 000	50	
Чай, кофе пакетированный (сахар, лимон, сливки)	2 000	50	

В стоимость включено: Обслуживание (5 официанта). Работа поваров. Доставка, работа грузчиков. Аренда посуды, текстиль, мебель.

Итого (общий вес): **60 150 г**
Выход закусок на персону: **1 203 г**

Средств на персону **3 299.-**
Итоговая сумма: **164 930.-**

